



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE KÖFTESİ

<https://migros.com.tr>

1/2 kg dana kıyma
1 adet soğan
1/2 demet maydanoz
1,5 çay bardağı galeta unu
1 adet yumurta
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı yenibahar
Tuz
Karabiber
Bir miktar sıvıyağ
4 adet patates

1. Soğanı rendeleyin.
2. Sarımsağı ezin.
3. Maydanozu da ince ince kıyın.
4. Derin bir kabin içine kıymayı, soğanı ve rendeledikten sonra çıkan suyunu, ezilmiş sarımsağı, galeta ununu, maydanozu, baharatları ve yumurtayı ekleyin.
5. Tüm malzemeleri birbirine karıştırarak yoğurun.
6. Yoğurduktan sonra 15 dakika buzdolabında dinlendirin.
7. Daha sonra kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elinizde ilk önce yuvarlayın sonra yassılaştırın.
8. Kızgın yağda kızartın ve fazla yağın almak için maşayla kağıt havlu üzerine alın.
9. Daha sonra patatesleri soyup, dilimleyin ve onları da tam pişirmeden kızartın.
10. Ardından köfte ve patatesleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın.
11. 180 derecede üzerleri kızarana kadar pişirin.

